

LE JARDIN AU MOIS DE JUN 2016

En ces temps difficiles, certains d'entre vous s'inquiètent : pour Aurore et Philippe, pour leurs légumes...

Alors, comme bien souvent, un peu de com' peut rassurer car rien de pire que de rester dans le flou.

Alors, oui la santé a joué des tours à Philippe et à Yannick, alors oui, les nombreuses pluies depuis février ont gêné les cultures. Alors oui il a fallu annuler des livraisons. MAIS, tant chez nos maraichers que dans notre petit monde des AMAP, l'espoir et l'optimisme sont de rigueur.

Chaque année avec ses peines : sécheresse, inondations, tempêtes, grêle...

Cette année c'est la découverte de la dieldrine dans les sols et les pluies très abondantes.

Concernant la dieldrine, elle est toujours présente dans certains sols après quarante ans d'interdiction ! Heureusement, après analyse, on sait que les légumes d'Aurore et Philippe n'en contiennent pas. Cependant depuis cet épisode, nos maraichers sont obligés de faire analyser systématiquement leurs légumes, et ils doivent éviter certaines cultures à certains endroits.

Concernant le climat, rappelons que l'hiver a été très doux, très pluvieux, et l'actualité avec ses drames liés aux orages, inondations et crues, ne montre pas de répit dans les précipitations jusqu'à cette date avancée du printemps.

De là une croissance démesurée des poireaux et carottes. Les carottes n'ont pas supporté de stagner dans l'eau et ont commencé à pourrir, on les a débitées en morceaux puis il a fallu arrêter. Les poireaux sont devenus trop gros et ont commencé à saturer nos frigos, on a ralenti leur distribution dans les paniers, en terre ils ont commencé à monter en graines et tout un champ a été sacrifié !

Les fèves ont pourri sur place avant même de commencer à croître.

Entre-temps, les sols gorgés d'eau ne permettaient pas le travail habituel de plantations : retard dans les pommes de terre entre autres.

Tout ce cumul finit par mettre le moral dans les chaussettes, entraînant avec lui tensions, fatigues, mal de dos et névralgies.

Mais, comme vous allez le voir tout espoir n'est pas perdu, au contraire, et comme le disait si bien la Comtesse de Ségur : « Après la pluie, le beau temps » !

Dans la serre :

Que de changements depuis avril ! Ceux qui sont venus aider aux plantations peuvent être fiers d'avoir initié cette profusion de végétation nourricière :



Les tomates anciennes



et les classiques ont bien grimpé



et commencent à rougir !!



Les aubergines sont là,



magnifiques,



diversifiées, doryphores maîtrisés.



Les piments corne,



les poivrons



sont prometteurs.



Vous voyez ici quelques détails du circuit d'arrosage au goutte à goutte, ainsi que la chaux qui vient d'être répandue sur le toit pour limiter les montées de température.

Dire que tout est rose serait exagéré. Les maraichers craignent, avec la chaleur et l'humidité, des attaques de mildiou ou d'oïdium, les proliférations d'insectes nuisibles. Ils restent très vigilants.

Dehors, les courgettes vont bientôt apparaître dans nos paniers et nous permettre enfin un changement de régime rappelant davantage la belle saison.

Pour plus tard on peut espérer :



Les courges bio ont succédé aux champs de poireaux C2 : potimarron, Eysines, musquées, spaghetti, patidou, butternut...

Pas avant l'automne.



Après blettes et fenouils, les patates douces sont sur la parcelle bio à côté de la serre. Leur succès a justifié une augmentation de plantation. À l'automne également.



Des choux bio,



des oignons multicolores



en abondance.



Les pommes de terre



et des carottes pour l'été.



Vous la voyez ?

Ce matin, c'était rassurant de voir l'équipe au complet, même si certains devaient encore prendre de multiples précautions.

Bon, on en attendant des jours meilleurs, c'est légumes secs et conserves-maison.

Trop d'aillet ? Vous avez essayé l'omelette, l'assaisonnement des salades...

Pensez aussi au tourin blanchi à l'ail :

Faites revenir l'aillet coupé fin dans de l'huile d'olive, ajoutez de l'eau ou du bouillon, des vermicelles, les condiments que vous voulez, faites mijoter et au moment de servir, hors du feu, délayez un jaune d'œuf, votre soupe va blanchir !

Dire que bientôt nous nous plaindrons de la chaleur et d'avoir trop de courgettes !!

le 7 juin 2016, HE pour Aurore et Philippe.